



[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)

كتاب الطبخ  
COOK BOOK



هدية كينوود هدية شهر رمضان المبارك  
Kenwood's gift for the holy month of Ramadan

كينوود  
KENWOOD

صياماً مقبلاً وإفطاراً شهياً

# اكسسوارات كينوود لاستخدامات مختلفة

## KENWOOD ACCESSORIES FOR MULTIPLE USE

### KENWOOD

[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)



مضغطة قشريات مكشبة



مضغطة خضروات



مضغطة لحم



مضغطة لحم  
وإبريق اللحم/السمك



مضغطة لحم



مضغطة لحم



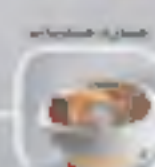
مضغطة لحم  
وإبريق اللحم/السمك



مضغطة لحم



مضغطة لحم



مضغطة لحم



مضغطة لحم



مضغطة لحم



مضغطة لحم



مضغطة لحم



مضغطة لحم



مضغطة لحم



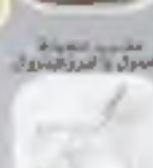
مضغطة لحم



مضغطة لحم



مضغطة لحم



مضغطة لحم



مضغطة لحم

## INNOVATION

These ideas inspired by Kenichi Kuroki into his heart since KENWOOD's mission in 1947, values that continue to be reflected today in the design of KENWOOD products. Freedom that are simple, yet designed their lives trends and fashions, to become timeless remains.

As The Leading Sales of the Group KENWOOD engineers want to design products that eventually leave its technology, innovative design that combine power with simplicity of use. From design to production, materials and finishing of the goods quality are always, guaranteeing the delivery of robust, reliable products which symbolizes the KENWOOD reputation. They are ideas, guaranteeing the delivery of robust, reliable products which symbolizes the KENWOOD reputation.

## الابداع

لقد زرع كينوود هذه المفاهيم هي الآن يوصلها منذ أن بدأ العمل في عام 1947، والابتكار موجودة حتى الآن في كل منتجاته، التي مصنعة بشكل أنيق غير مرتبط بموضة لا تدوم طويلاً أو يمكن يتغير من وقت إلى آخر بل بالقيمة كلا يبركي أي أنه بالخصوصية يتميز.

وكقوة خيالية هي فريق العمل، خلق، مهندسي كينوود يعملوا على تصميم منتجاتهم بعد آخر ما توصلوا إليه التكنولوجية الحديثة وهي تصاميم مبتكرة تجمع بين القوة والبساطة في الاستعمال بالمرتين كينوود يستمر على استخدام أفضل نوعية من المواد الموجودة أصلاً الوصول إلى ما توجد القوة وموثوقة ولكن إسمه يظهره حول العالم.

# RECIPE LIST

# قائمة أسماء الوصفات



## • APPETIZERS

Saffha (Meat Pie).....  
Sambosa.....  
Kebbe.....

## Kenwood Attachment

Dough Hook.....  
Pasta Maker.....  
Kebbe Maker.....

## • المقبلات

لمصفاة  
لسمبوسك  
لكبة المشوية

## • SALADS

Shrimp and Potatoes.....  
Tabbouleh (Jarghul Salad).....

## Kenwood Attachment

Glass Blender.....  
Food Processor.....

## • السلطات

لروبيان والبطاطس  
لتنوول

## • SOUP

Broccoli and Carrot.....

## Kenwood Attachment

Glass Blender.....

## • الشوربة

المبروكلي والجزر

## • SIDE DISH

Ribs and Vegetable.....

## Kenwood Attachment

Food Processor.....

## • الطبق الجانبي

لرست مع الخضروات

## • MAIN DISH

Chicken Biryani.....  
Harees (Meat and Wheat).....  
Kofta (Ground Meat Stew).....  
Morak (Vegetable Pumpkin Stew).....

## Kenwood Attachment

Mill.....  
K-Beater.....  
Meat Mincer.....  
Sieve.....

## • الطبق الرئيسي

برياني الدجاج  
الهريس  
الكفتة  
نشوية سرق اللحم بالقرع

## • DESSERTS

Legaimat (Sweet Dumplings).....  
Vanilla Ice Cream.....  
Strawberry Torte.....  
Orange / Lemon Cheese Cake.....

## Kenwood Attachment

K-Beater.....  
Ice Cream Beater.....  
Balloon Whisk.....  
Citrus Juicer.....

## • الحلويات

للقيمات  
إيس كريم الفانيليا  
تورتة الفراولة  
تشيز كيك البرتقال والليمون

## • JUICE

Pineapple and Carrot Blend.....

## Kenwood Attachment

Juice Extractor.....

## • العصير

مشروب الأناناس والجزر

# SAFIHA "MEAT PIE"

# الصفحة

Difficulty: Intermediate \*\*  
Baking Time: 35 minutes  
Serving: 20 servings

درجة الصعوبة: متوسطة \*\*  
مدة الخبز: 35 دقيقة  
الكمية: 20 شخص

## Dough:

▶ 3.5	Cups	Hour
▶ 1	Tablespoon	Quick Dry Yeast
▶ 1	Teaspoon	Sugar
▶ 3	Tablespoons	Powder Milk
▶ 1	Teaspoon	Baking Powder
▶ 1	Teaspoon	Salt
▶ 1/4	Cup	Corn Oil
▶ 1	Cup	Warm Water
▶ 1/4	Cup	Yogurt

## Filling:

▶ 250	Grams	Ground Veal
▶ 2	Medium	Tomatoes, chopped
▶ 1	Small	Onion, finely chopped
▶ 2 - 3	Cloves	Garlic, crushed
▶ 1	Teaspoon	Salt
▶ 1/2	Teaspoon	Black Pepper
▶ 1	Teaspoon	Mixed Spices
▶ 2	Teaspoon	Pomegranate Paste
▶ 2	Teaspoon	Olive Oil

المعجينة	المعجينة	المعجينة	المعجينة
3.5	كوب	دقيق	كوب
1	ملعقة كبيرة	خميرة جافة سريعة	ملعقة كبيرة
1	ملعقة صغيرة	سكر	ملعقة صغيرة
3	ملعقة كبيرة	حليب بودرة	ملعقة كبيرة
1	ملعقة صغيرة	بيكنج باودر	ملعقة صغيرة
1	ملعقة صغيرة	ملح	ملعقة صغيرة
1/4	كوب	زيت ذرة	كوب
1	كوب	ماء دافئ	كوب
1/4	كوب	يoghurt	كوب

الحشوة	الحشوة	الحشوة	الحشوة
250	جرام	لحم مفروم	جرام
2	حبة متوسطة	طماطم مفرومة	حبة متوسطة
1	حبة صغيرة	بصل مفروم ناعم	حبة صغيرة
2 - 3	فصوص	ثوم مهروس	فصوص
1	ملعقة صغيرة	ملح	ملعقة صغيرة
1/2	ملعقة صغيرة	فلفل أسود	ملعقة صغيرة
1	ملعقة صغيرة	بهارات مشكلة	ملعقة صغيرة
2	ملعقة صغيرة	زيت الزيتون	ملعقة صغيرة
2	ملعقة صغيرة	زيت الزيتون	ملعقة صغيرة

1. ثقي مضرب المعجن Dough hook (كما في الصورة) في عجائن البودر.
2. المعجينة: في وعاء الخلاط ضعي 3 كوب دقيق، الخميرة، السكر، الحليب، البيكنج باودر والملح، شغلي على أدنى سرعة ليضع ثواني لتلطفي المواد الحارة مع بعضها، اضيفي الزيت، الماء والزبادي، شغلي على أعلى سرعة التي أن تتجمع المكونات مع بعضها على شكل كرة من المعجينة، اضيفي مزيد من الدقيق، المعجن المعجينة لمدة 4 - 5 دقائق إلى أن تصبح ناعمة ومطاطية.
3. ضعي المعجينة في وعاء مدهون بالزيت، امسحيها بقليل من الزيت، غطيها وتركها في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمها وحوالي 30 دقيقة.
4. انخسوة في وعاء متوسط الحجم ضعي اللحم، الطماطم، البصل، الثوم، الملح، الفلفل، البهارات، ديس الزمان والزيت، طهي جيدا إلى أن تختلط المكونات التركيبي، جانباً.
5. سخني الفرن إلى 180°، دهني قليل، من الزيت 2 صينية فرد واسعة، التركيبي جانباً.
6. قطعي المعجينة إلى 16 أو 20 قطعة، اضغطي عليها قليلاً لتصبح مثل أقراص، ضعي أقراص الصفحة في الصينية، غطيها بالثانول وتركها لتتضاعف حجمها في مكان دافئ من 10 - 15 دقيقة، ضعي حوالي ملعقة كبيرة من الحشوة في قرص، اثري فوقها الصلصة، اضغطي الحواف لترتيبها.
7. اخذي أقراص الصفحة 12 - 15 قطعة إلى أن تصبح ذهبية اللون فسميها دفة.

## Dough hook

من أهم جداً إصدار تشبيلة واسعة من المعجنات المائعة والحلوة باستعمال مضرب المعجن كينود SSTM ولنتيجة ستكون مسوكة على صينية مطاطية ناعمة وأيضاً مضبوطة الشكل وعند جزمها ستكون لينة ولذيذة.

KENWOOD SSTM Dough hook will make all kinds of dough for savories and desserts. The result is soft and elastic dough. Full proof, soft and springy when baked.



1. Attach Dough hook in KENWOOD Kitchen Machine (as shown in the picture).
2. **Dough:** in KENWOOD mixing bowl, put 3 cups flour, yeast, sugar, milk, baking powder and salt. Switch on minimum speed for few seconds to mix the dry ingredients. Add oil, water and yogurt, switch on minimum speed until the ingredients form a soft dough. Add more flour as needed. Now knead the dough 4 - 5 minutes until it is smooth and elastic.
3. Place the dough in a greased bowl and drizzle with oil. Cover and place in a warm place. Let the dough rise until it is double the size, for about 30 minutes.
4. **Filling:** In medium size bowl put the tomatoes, onion, garlic, salt, pepper, spices, pomegranate paste and oil, stir well. Keep aside.
5. Heat oven 180C. Lightly grease two baking pans. Keep aside.
6. Divide dough into 16 - 20 pieces. Flatten dough pieces into round shapes or discs. Place discs in the pan. Cover with plastic wrap. Let them rise again for 10 - 15 minutes. Place about 1 tablespoon of filling in the center of each meat. Sprinkle with pine nuts. Pinch edges to decorate.
7. Bake until Sakha discs are golden brown about 12 to 15 minutes. serve warm.



## KEBBE

## الكبة المقلية

Difficulty: Intermediate \*\*

Cooking Time: 25 minutes

Serving: 12 - 15 servings

درجة الصعوبة: متوسطة \*\*

مدة الطبخ: 25 دقيقة

الكمية: 12 - 15 أشخاص

## Kebbe:

2	Cups	Burghul
500	Grams	Lean Veal, cubed
1	large	Onion, quartered
2	Cloves	Garlic
6 - 8	Pieces	Ice cubes
1	Teaspoon	Marjoram
2	Teaspoons	Mixed spices
2	Teaspoons	Salt
1/4	Teaspoon	Black pepper

2	كوب	برغل
500	جرام	لحم خنزيرة، مكعبات
1	حبة كبيرة	بصل، ربع
2	فصوص	ثوم
8 - 6	قطعة	مكعبات ثلج
1	معلقة صغيرة	مرء خوش
2	معلقة صغيرة	بهارات مختلفة
2	معلقة صغيرة	ملح
1/4	معلقة صغيرة	فلفل أسود

## Filling:

2 - 3	Tablespoons	Corn oil
1/4	Cup	Fine nuts
500	Grams	Lamb meat, minced
1	Large	Onion, chopped
1/2	Teaspoon	Cumin
1/2	Teaspoon	Cinnamon
1	Teaspoon	Mixed Spices
1 1/2	Teaspoon	Salt
1/4	Teaspoon	Black pepper

3 - 2	معلقة كبيرة	زيت ذرة
1/4	كوب	جوز هندي
500	جرام	لحم، مفروم
1	حبة كبيرة	بصل، مفروم
1/2	معلقة صغيرة	كمون
1/2	معلقة صغيرة	قرفة - دارسي
1	معلقة صغيرة	بهارات مختلفة
1 1/2	معلقة صغيرة	ملح
1/4	معلقة صغيرة	فلفل أسود

For Frying: Corn oil

لتقلي: زيت ذرة

1. خفيف الكبة: اغسلي المبرغل واتقنيه بالماء البارد ثم ارفي 10 دقائق صفيه من الماء.
2. استمعي عجاء كينود (كما هي الصورة) - شبي اداة فرم اللحم A950 مع تثبت القمص ذو الثقوب الناعمة، ضعي وحاء الشلابة الستاتس سليل تحت الشربة لكي تسمي خفيف الكبة المتناظرة من المبرمة.
3. شغلي الخلاط على أدنى سرعة، من خلال امويب التقية - ايدتي بوضع المبرغل، مكعبات اللحم، البصل و الثوم بالشابل مع مكعبات الثلج استمعي اداة فرم اللحم مع خفوف الكبة هي - اخل اذود، التقية يعود الى ان نحسن على خفيف ناعم.
4. ايدتي المبرغل، البهارات، الملح و الفلفل، ثم تثبت مضرب التقلب K557M وشغلي الخلاط لمدة 1 - 2 دقيقة التي ان تختلط مكونات الكبة مع بعضها جيداً ويصبح الخليط ناعماً ومتجانساً.
5. الآن قومي بتثبيت اداة تشكيل الكبة على نفس جهلاً مقرفة اللحم ايدتي بادخال خفيف الكبة من خلال الثوب التقية التي ان تخرج على شكل اسطوانة، اضغطي الكبة الى قطع طولها 5 او 6 سم.

## Kebbe Maker

العمل الكبة افرمي اللحم و البرغل سوياً في مقرفة اللحم كينود A950 ثم ببساطة استمعي اداة تشكيل الكبة لكي تعطي اقراص الكبة المتجانسة في وقت قصير. استعمال اداة تشكيل الكبة بتسلسل في تشكيل اقراص الكبة لتكون كلها بنفس الحجم.

Grind the Meat and Burghul in KENWOOD A950 meat mincer then simply shape the mixture into Kebbe pieces in a short time. All your Kebbe will be in the same uniform size!

6. سخني زيت الذرة في سلاله صيف، ضعي 3 - 4 اقراص من الكبة في الزيت - اقلي الى ان تصير باون ذهبي فاتح - قد ميتها مع لزوب.
7. الحصة: سخني الزيت في قدر متوسط الحجم، اضيفي الصنوبر، قلبي الى ان يصير ذهبي ثم اخرجيه واتركه جانباً. اضيفي اللحم المفروم وقلبي الى ان يجف ثم اضيفي البصل وقلبي الى ان يصبح لينا. اضيفي الكمون، القرفة، البهارات، الملح والفلفل. اطيخي لمدة 4 - 5 دقائق الى ان يصبح اللحم. اضيفي الصنوبر القلي. اتركي الحصة لتبرد قبل الاستعمال.



1. **Kebbe:** Pinse burghul and soak it in cold water for 10 minutes. Then drain it.
2. Use KENWOOD Kitchen machine (as shown in the picture). Attach the / 950 meat mincer use the fine holes disc. Place the KENWOOD stainless steel bowl under the mincer to collect the ground Kebbe.
3. Switch to minimum speed and start to feed the feeding tube with burghul, veal cubes, onion, and garlic alternatively with rice cubes, use the pusher to push the ingredients slowly until mixture is minced to a fine paste.
4. Add the marjoram, spices, salt and pepper, then attach the K-Bezier and beat the Kebbe mixture 1-2 minutes until it's mixed well and form a smooth paste.
5. Now attach the Kebbe maker part and start to feed the Kebbe mixture inside the feed tube. Cut the Kebbe into 5 or 6 cm pieces. Stuff it with filling. Close and shape it into oval pieces.
6. Heat corn oil in deep frying pan. Fry 3-4 Kebbe at a time until golden brown. Serve with yogurt.
7. **Filling:** Heat oil in medium casserole. Add pine nuts, cook until golden brown, remove and keep aside. Add minced lamb, stirring until it is dry. Add onions and cook until soft. Add cumin, cinnamon, spices, salt and pepper. Cook for 4-5 minutes until meat is tender. Add the fried pine nuts. Leave it to cool.







1. **Pastry:** In KENWOOD Kitchen machine mixing bowl put the flour, salt, pepper, cumin, and coriander. Attach the Dough hook and knead the pastry 2 - 4 minutes until it is elastic and smooth. Pastry should be stiff, but you may add 1 tablespoon of flour if needed.
2. Wrap in cling film and rest for 30 minutes at room temperature.
3. Divide pastry into 5 - 6 pieces. Attach the A970 Pastry Roller onto KENWOOD Kitchen machine (as shown in the picture). Switch on minimum speed. Adjust the knob on #1 and feed the pastry into the mill. Repeat the process until you roll the pastry on #6 and the pastry is very thin and transparent.
4. Cut into 24 x 4 cm strips. Put 2 tablespoons of filling on the edge and wrap into Samosa shape. Seal the edge with flour paste.
5. Heat oil in deep pan and fry the Samosa until golden brown. Serve hot or warm.
6. **Filling:** In medium size saucepan heat oil, cook the meat until it dries, add onion and garlic. Cook until wilted. Add salt, pepper, cumin and turmeric. Leave it to Cool.
7. **Flour paste:** In a small bowl mix flour and water to form a liquid paste.



## SHRIMP AND POTATOES

## الروبيان والبطاطس

Difficulty: Intermediate \*\*

Cooking Time: 15 minutes

Serving: 3 - 5 servings

درجة الصعوبة: متوسطة \*\*

مدة الطبخ: 15 دقيقة

التصيف: 3 - 5 أشخاص

## Mayonnaise:

▶ 2	Large	Egg Yolks
▶ 2	Cloves	Garlic
▶ 3	Tablespoons	Fresh Lemon Juice
▶ 1	Cup	Corn Oil
▶ 1	Tablespoon	Vinegar
▶ 1	Teaspoon	Salt
▶ 1/4	Teaspoon	White Pepper
▶ 1	Teaspoon	Dijon Mustard

المايونيز	2	صغار بيض	صغار بيض كبير الحجم
2	فصوص	ثوم	
3	ملعقة كبيرة	عصير الليمون طازج	
1	كوب	زيت ذرة	
1	ملعقة كبيرة	خل	
1	ملعقة صغيرة	ملح	
1/4	ملعقة صغيرة	فلفل أبيض	
1	ملعقة صغيرة	خردل	

## Shrimp and potatoes mixture:

▶ 1	Large	Onion sliced
▶ 2	Pieces	Bay leaves
▶ 2 - 3	Slices	Lemon
▶ 6 - 8	Whole	Black Pepper
▶ 1/2	Teaspoon	Salt
▶ 300	Grams	Shrimps, peeled and deveined
▶ 2	Medium	Potatoes, peeled
▶ 2	Sticks	Green onions finely chopped
▶ 1	Teaspoon	Dried Oregano

## خليط الروبيان والبطاطس:

1	حبة كبيرة	بصل شرائح
2	ورق	عرا (لوري)
3-2	شرائح	ليمون
8-6	حبة	فلفل أسود مط
1/2	ملعقة صغيرة	ملح
300	جرام	روبيان مقشر ومنخل
2	حبة متوسطة	بطاطس مقشرة
2	عود	بصل أخضر
1	ملعقة صغيرة	عشرون ناعم

1. الفاصوليا: هي حب ان كياروا ، لوني ابريق الخلاط، 994A (كما في الصورة)، ضعي صفار البيض، الثوم، عصير الليمون، الخل، الملح، الفلفل الأبيض والخردل في الابريق. ضعي الفطاء - ضغتي على سرعة متوسطة الى ان يصبح انهم ناعما ويصبح الخليط رغويا بعض الشيء.
2. مع استمرار تشغيل الجهاز بالسرعة البسيطة اغمسي الفطاء بمسحوق الفلفل الأسود في غطاء الابريق وباستدريج مبي الزيت على شكل خيط رفيع، استمدي بذلك بهنق، الى ان يصبح الخليط ناعما سكا، عندما تلاخطين بعض الزيت يطفو على سطح المايونيز فتتكد يمتلي ان مايونيز قد أصبح جاهزا.
3. ضعي المايونيز في وعاء زجاجي، عطية وضعيه في التلاجة ليرود.
4. الروبيان: هي حبة متوسطة، ضعي شرائح البصل، ورق العرا، شرائح الليمون، الفلفل الأسود والملح، ضعي الروبيان، ثم اضيفي ربع كوب من الماء، عطية القدر و تركبه يظهر على نار هادئة من 12 - 15 دقيقة الى ان ينضج الروبيان، اخلي الروبيان بالماء البارد.
5. البطاطس: اسلقي البطاطس في ماء مملح، ضعيها في التلاجة الى ان تبرد، قطعيها الى مكعبات.
6. مبي مكعبات البطاطس هي وعاء اضيفي الروبيان المايونيز، البصل الأخضر ولأوريغانو، قلبي جيدا الى ان يمتلئ مكونات السلطة ثم قدميها.

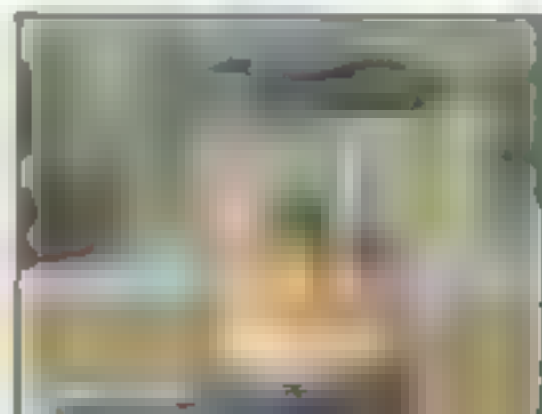
## Glass Blender

استعملي ابريق الخلاط كنود A 994A لتجهيز المايونيز اللذيذ في خلال دقيقة واحدة. ستحصلين على مايونيز ناعم وناعم في كل مرة. التلعة المسيرة الموجودة في غطاء الابريق تساعدك على مبي الزيت يطفو على الخلاط بدون ان تتناثر التكرات أثناء التشغيل.

Use KENWOOD A 994A Glass blender to prepare a delicious, smooth and full proof home made mayonnaise in one minute, the

mayonaisse and

1. **Mayonaisse** (On a bowl) whisking fire. Attach the 3 eggs to a mixer and show in the beat. Add yolks, onion juice, vinegar, salt, white pepper and mix to form the mixture. Add the oil and mix it to make it thick. Add the oil as it is done. The mixture is ready.
2. With the mixer running on medium speed, add the oil cup from the lid and slowly pour the oil. It is ready when the mixture is thick and smooth. When you beat it, it will float.
3. Place the mayonaisse in a glass bowl or on a plate.
4. **Shrimp**: In a medium bowl, add 1/2 cup oil, 1/2 cup onion, 1/2 cup bay leaves, 1/2 cup black pepper and salt. Arrange the shrimp in a bowl. Add 1 cup water and cover the bowl. Simmer 2-3 minutes until shrimp are tender. Drain the water and chill.
5. **Potatoes**: Boil in salted water. Then fill 1/2 cup into a bowl.
6. Place potatoes in a bowl and shrimp. Add 1/2 cup green onions and green. Lightly toss and serve.



# TABBOULIH

Difficulty: Simple\*

Prep Time: 10 minutes

Serving: 3-5 servings

## السبولة

رجاء عدم سلقه\*

وقت التحضير: 10 د

كمية: 3-5 أشخاص

- ▶ 1/2 Cup Burghul
- ▶ 1/4 Cup Lemon Juice
- ▶ 3 Medium Tomatoes
- ▶ 2 bunches Fresh Parsley
- ▶ 1 Cup Fresh Mint Leaves
- ▶ 3 stalks Green Onions
- ▶ 1/2 Cup Olive Oil
- ▶ 1 Teaspoon Salt
- ▶ 1/2 Teaspoon Black pepper
- ▶ Fresh parli leaves

- 4 1/2 كوب
- 4 1/4 كوب عصير ليمون
- 4 3 متوسطة
- 4 2 حزمة
- 4 1 كوب
- 4 3 ساق
- 4 1/2 كوب
- 4 1 ملعقة
- 4 1/2 ملعقة
- 4 1 كوب

[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)

البرغل: 1/2 كوب

عصير الليمون: 1/4 كوب

الطماطم: 3 متوسطة

السبانخ: 2 حزمة

البصل الأخضر: 3 ساق

الزيتون: 1/2 كوب

الملح: 1 ملعقة

الفلفل: 1/2 ملعقة

الزيتون: 1/2 كوب

الطماطم: 3 متوسطة

السبانخ: 2 حزمة

البصل الأخضر: 3 ساق

الزيتون: 1/2 كوب

الملح: 1 ملعقة

### Food Processor

منجلي معصرة الطعام كي-وود KEYWOOD AT 900 لتجهيز  
الزيتون: 1/2 كوب  
سعد السبانخ السبانخ ستيل ستوم متطبيع وقرع  
الحصر اوات بسهولة وكفاءة

\* chopping parsley for tabbouleh will never  
be difficult any more, the KEYWOOD AT  
900 Food Processor makes it so easy  
to chop all vegetable easily and



Rinse the bulgur several times and drain. Transfer to a deep bowl.

2. Pour the lemon juice over bulgur and dress it with salt and pepper.
3. Cut the tomatoes into quarters, remove the seeds, chop the tomatoes finely and sprinkle on top of bulgur.
4. Place the knife blade in the food processor attachment as shown in the picture. Cut off the parsley stems and put around half the amount in the food processor bowl. Attach the food processor to the electric kitchen machine. Switch on speed 2 or 3 to cut the parsley quite finely. Repeat.
5. Sprinkle chopped parsley over the bulgur. Repeat with remaining parsley, do not overfill the food processor bowl.
6. Chop the mint in the same way and sprinkle over bulgur.
7. Cut the onions into quarters and place them in the food processor and chop finely. Add to the bulgur.
8. Pour olive oil, salt and pepper over the bulgur. Toss the mixture well.
9. Serve Tabbouleh with fresh lettuce leaves.



# RECIPE

Difficulty: intermediate  
Cooking Time: 20 minutes  
Serving: 4-6 servings

صعوبة: متوسطة  
مدة طبخ: 20 دقيقة  
لكمية: 4-6 أشخاص

- 2-3 Tablespoons Oil or Butter
- 1 Medium Sliced onion
- 2 Stalks Green onion (diced with leaves)
- 4 Cloves Sliced garlic
- 1 Medium Brownie cut into small pieces
- 2 Large carrots Sliced
- 1/4 Cup Flour
- 1 Teaspoon Salt
- 1/4 Teaspoon White Pepper
- 1 Teaspoon Dried Onion
- 1 Teaspoon Dried Basil
- 3-4 Cups Meat Stock
- 1/2 Cup Whipping Cream

- 2-3 ملاعق زيت أو زبدة
- 1 بصلة متوسطة مقطعة
- 2 ساق خضار خضراء (مقطعة مع الأوراق)
- 4 فصوص ثوم مقطعة
- 1 قطعة خبز بني مقطع إلى قطع صغيرة
- 2 جزر كبير مقطعة
- 1/4 كوب دقيق
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- 1 ملعقة صغيرة خضار مجفف
- 1 ملعقة صغيرة بصل مجفف
- 3-4 كوب مرق لحم
- 1/2 كوب كريم خفق

[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)

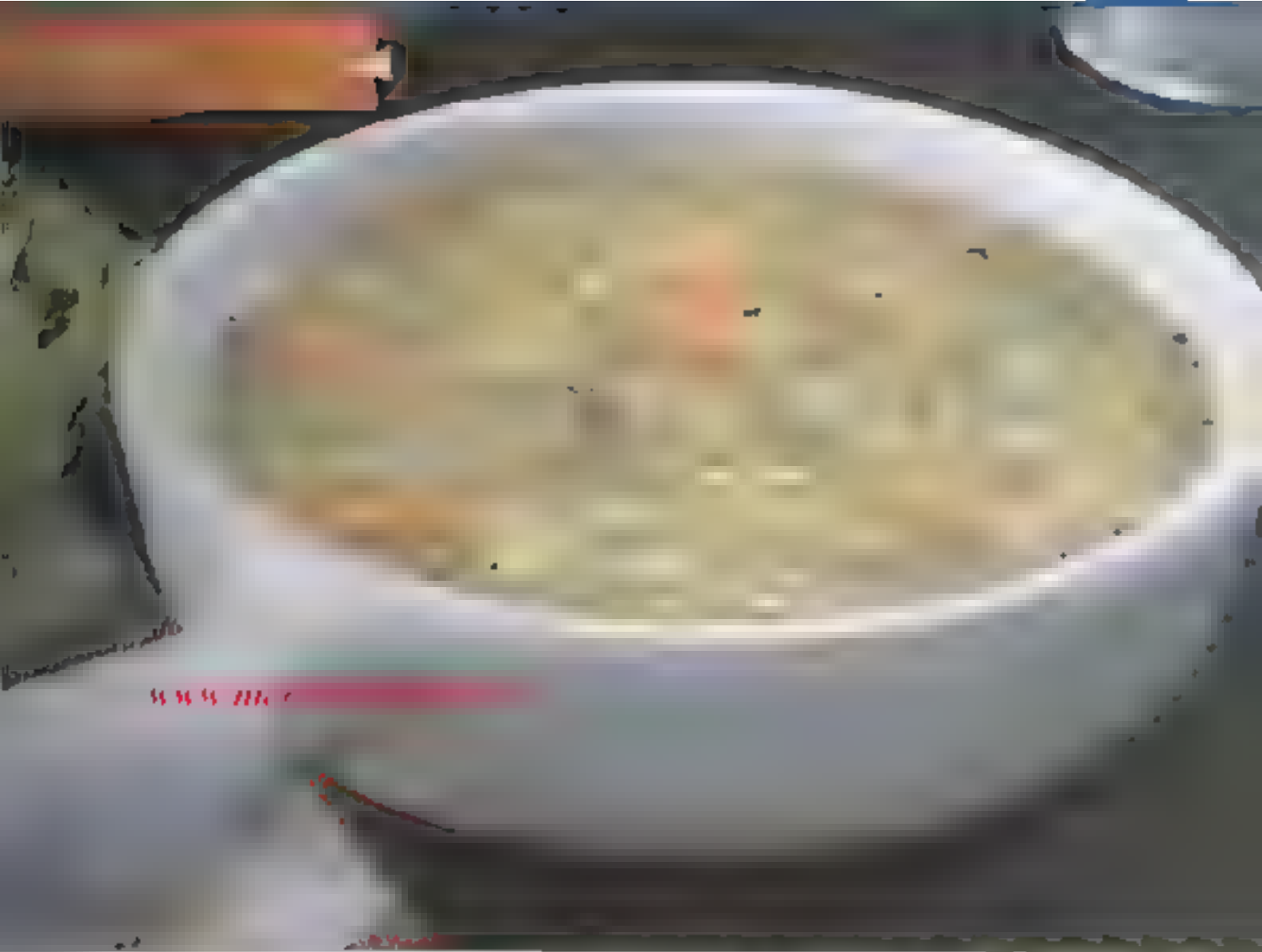
1. في إناء متوسط الحجم، سخني الزيت أو الزبدة على نار متوسطة. أضيفي البصل واطبخي حتى يذبل.
2. أضيفي البصل الأخضر واطبخي حتى يذبل.
3. أضيفي الثوم واطبخي حتى يذبل.
4. أضيفي الجزر واطبخي حتى يذبل.
5. أضيفي الخبز البني واطبخي حتى يذبل.

## Glass Blender

استخدمي خلاط الزجاج Kenwood A 994A لرجاجي  
لحمي أو لحم الصويا ويطبخ أيضاً لتجهيز طعام  
الأمهات. يمكنك استخدام أشرطة الخلاط لرجاجي  
لحمي اللحمية المسحوق التي تدرجها الفيلد كل  
أمر.

6. أضيفي اللحم واطبخي حتى يذبل.
7. أضيفي اللحم واطبخي حتى يذبل.
8. أضيفي اللحم واطبخي حتى يذبل.

Use KENWOOD A 994A Glass Blender or  
equivalent to puree the soup mixture and



www.milk.com

1. In a large pot, melt 20 g of butter and onion over medium heat until onion is half golden brown.
2. Add flour and stir until it is golden brown.
3. Stir in milk, onion, pepper, oregano, and basil. Stir until flour is well blended with vegetables.
4. Stir in 3 cups of stock and bring to a boil. Cover and simmer 2-3 minutes until vegetables are tender.
5. Use a hand blender to puree the soup. Attach the immersion blender to the pot. Add the soup mixture to the pot and blend on medium speed until the vegetables are puree.
6. Return to the pot, taste, seasonings if needed, adjust. Add more stock if soup is thick. Heat well. Stir in the cream and serve.



# RIBS AND VEGETABLE

# الريش مع الخضروات

Difficulty: Intermediate \*\*

Cooking Time: 30 minutes

Serving: 4 to 6 people

درجه الصعوبة: متوسطة \*

وقت الطبخ: 30 د

الكمية: 4-6 أشخاص

- 2 Small Potatoes, peeled
- 2 Medium Zucchini sliced
- 2 Medium Eggplants sliced
- 2 Medium Carrots, sliced
- 1 Teaspoon Salt
- 1 Teaspoon Black pepper
- 1 1/2 Teaspoons Mixed spices
- 4 Pieces Lamb ribs
- 2 Tablespoons Oil
- 3 - 4 Cloves Garlic
- 1 Medium Onion
- 2 Large Tomatoes
- 1 Cup Meat Stock
- Fresh Parsley to garnish

- 2 حبة صفيحة
- 2 حبة
- 2 حبة صفيحة
- 2 حبة صفيحة
- 1 حبة صفيحة
- 1 ملعقة صغيرة
- 1 1/2 ملاعق صغيرة
- 4 قطع
- 2 ملاعق كبيرة
- 3 - 4 حبة
- 1 حبة صفيحة
- 2 حبة كبيرة
- 1 كوب
- أعشاب طازجة

[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)

الريش مع الخضروات: هذا هو الوصفة التي اخترتها لمرحبتي. الوصفة بسيطة وسهلة. الوصفة هي: 2 حبة صفيحة، 2 حبة، 2 حبة صفيحة، 2 حبة صفيحة، 1 حبة صفيحة، 1 ملعقة صغيرة، 1 1/2 ملاعق صغيرة، 4 قطع، 2 ملاعق كبيرة، 3 - 4 حبة، 1 حبة صفيحة، 2 حبة كبيرة، 1 كوب، أعشاب طازجة.

الريش مع الخضروات: هذا هو الوصفة التي اخترتها لمرحبتي. الوصفة بسيطة وسهلة. الوصفة هي: 2 حبة صفيحة، 2 حبة، 2 حبة صفيحة، 2 حبة صفيحة، 1 حبة صفيحة، 1 ملعقة صغيرة، 1 1/2 ملاعق صغيرة، 4 قطع، 2 ملاعق كبيرة، 3 - 4 حبة، 1 حبة صفيحة، 2 حبة كبيرة، 1 كوب، أعشاب طازجة.

## Food Processor

الريش مع الخضروات: هذا هو الوصفة التي اخترتها لمرحبتي. الوصفة بسيطة وسهلة. الوصفة هي: 2 حبة صفيحة، 2 حبة، 2 حبة صفيحة، 2 حبة صفيحة، 1 حبة صفيحة، 1 ملعقة صغيرة، 1 1/2 ملاعق صغيرة، 4 قطع، 2 ملاعق كبيرة، 3 - 4 حبة، 1 حبة صفيحة، 2 حبة كبيرة، 1 كوب، أعشاب طازجة.

KEVIN DOON. AT260 Food Processor with its attachments: cutting plates, the Slicer, Chopper

الريش مع الخضروات: هذا هو الوصفة التي اخترتها لمرحبتي. الوصفة بسيطة وسهلة. الوصفة هي: 2 حبة صفيحة، 2 حبة، 2 حبة صفيحة، 2 حبة صفيحة، 1 حبة صفيحة، 1 ملعقة صغيرة، 1 1/2 ملاعق صغيرة، 4 قطع، 2 ملاعق كبيرة، 3 - 4 حبة، 1 حبة صفيحة، 2 حبة كبيرة، 1 كوب، أعشاب طازجة.



1. Heat oil to 400°F in a medium ovenproof skillet and drop 1/2 cup of oil into a hot kitchen cloth or paper towel. Use a large knife to cut the oil into 1/2 inch slices, cutting 1/2 inch. Switch on a hot push the hot slices in the large tub to cook. And the oil chip and take off the slices from the bowl. Now empty the bowl then continue to be the eggplant's and onions.
2. Arrange the sliced vegetables in the oven dish. Keep aside.
3. Attach the knife blade to the oil and use a large knife to cut the oil into 1/2 inch slices. The oil are temp used.
4. If it is not to use the oil, pepper and slices some of this mixture on the oil.
5. Heat oil in a medium frying pan. Fry the ribs on both sides until they are lightly browned. Remove from pan and place in the oven dish beside the sliced vegetables.
6. Mix the tomato sauce with stock and the remaining spices. Pour over vegetable and ribs. Cover with aluminum foil.
7. Bake 25-30 minutes until meat is tender. Garnish with parsley.







1. Rinse the chicken in salted water for 15-20 minutes.
2. If you don't like extra hot, black pepper, bay leaves, cinnamon sticks, cardamom, dried chilies, cumin, black cardamom and cloves. Toss on low heat for 10-15 minutes. If you like very hot, add more black pepper and give it a stir every 10 minutes. Keep aside to cool.
3. Add the spices in a bowl. If you don't like the spices shown in the picture, attach to the recipe. Mix them properly and very fine mixture. Keep aside.
4. In a medium casserole put 1/2 cup of oil. Add onion, garlic and ginger and cook until mixture is golden brown.
5. Add all the ground spices, salt and saffron. Stir fry for 2-3 minutes.
6. Add yogurt and onion paste. Stir well and leave on medium heat for 10 minutes until chicken is tender. Meanwhile, boil the rice in salted water until doubled in size. Strain.
7. In a medium casserole heat remaining oil. Put half the rice top with chicken mixture then the remaining rice. Grizzle ghee on top of the rice. Cover tightly. Simmer for 25-30 minutes until rice is tender. Serve in a plate top with eggs.



# HAREES (MEAT AND WHEAT)

## الهريس

**Difficulty:** Intermediate\*\*

**Cooking Time:** 3-4 Hours

**Serving:** 10 servings

نوعه هريس متوسطة \*

مدة طهي 3-4 ساعات

عدد 10 أشخاص

- 1 Kg Wheat Harees
- 1 Kg Lean Zealand beef cut into cubes
- 2 Large Onions, quartered
- 1 Stick Cinnamon
- 10 Whole Black pepper
- 4-5 Tablespoons Salt
- Clarified Butter or Ghee

- 4 كجم لحم
- 4 1 كجم لحم خنزير
- 4 2 كجم لحم خنزير
- 4 1 كجم لحم خنزير
- 4 1 كجم لحم خنزير
- 4 1 كجم لحم خنزير
- 4 1 كجم لحم خنزير
- 4 1 كجم لحم خنزير
- 4 1 كجم لحم خنزير
- 4 1 كجم لحم خنزير

[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)

نوعه هريس متوسطة 15-20 دقيقة صلبة

- 1. نضع اللحم في قدر كبير ونضيف له الملح والكمون ونتركه حتى يسخن.
- 2. نضع اللحم في قدر كبير ونضيف له الملح والكمون ونتركه حتى يسخن.
- 3. نضع اللحم في قدر كبير ونضيف له الملح والكمون ونتركه حتى يسخن.
- 4. نضع اللحم في قدر كبير ونضيف له الملح والكمون ونتركه حتى يسخن.
- 5. نضع اللحم في قدر كبير ونضيف له الملح والكمون ونتركه حتى يسخن.

### K - Beater

نستخدم أداة الهريس على صلبة من السطح مع اللحم  
نقوم باستخدام مكنون اللحم في قدر كبير  
لنقوم بهذه المهمة المهمة بكفاءة وسهولة حيث أننا  
نقوم بالتحريك ونضيف مع انقاص اللحم لنحصل على  
هريس كريمي ناعم وسجاسي. يمكنك ان تجعله اقل

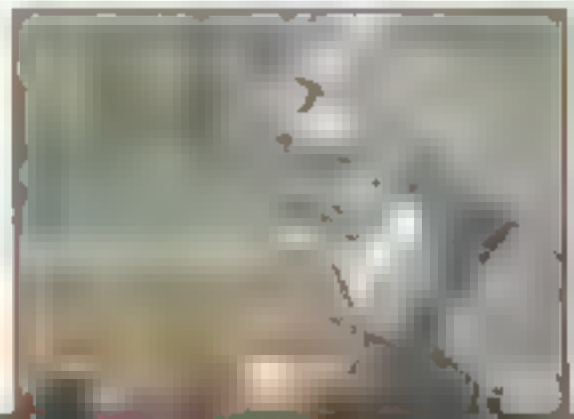
Use KENWOOD SSTM K Beater to beat the  
meat and wheat together. The result is well a  
beated Harees and the wheat starch will mix  
perfectly with the meat fibers in a smooth end

- 6. نضع اللحم في قدر كبير ونضيف له الملح والكمون ونتركه حتى يسخن.
- 7. نضع اللحم في قدر كبير ونضيف له الملح والكمون ونتركه حتى يسخن.
- 8. نضع اللحم في قدر كبير ونضيف له الملح والكمون ونتركه حتى يسخن.
- 9. نضع اللحم في قدر كبير ونضيف له الملح والكمون ونتركه حتى يسخن.
- 10. نضع اللحم في قدر كبير ونضيف له الملح والكمون ونتركه حتى يسخن.



Put in wheat in stock pot water for 15 - 20 minutes. Drain.

2. Place wheat in large heavy-duty stainless steel pot. Add meat cube bouillon, 1/2 cup oil and pepper. Cover with water and cook on high heat in a mixture boil, covered. Remove the rim of the top of the pot. Cook until liquid is gone. 2-3 hours. If liquid is mostly gone.
3. Check the water level and add more water as needed. Add salt and cook until meat and wheat are very soft. Discard the cinnamon stick.
4. Transfer or drain all of the liquid into a large pot. Add 1/2 cup oil. Add 1/2 cup butter. Add 1/2 cup milk. Add 1/2 cup cream. Add 1/2 cup sour cream. Add 1/2 cup cheese. Add 1/2 cup onion. Add 1/2 cup garlic. Add 1/2 cup celery. Add 1/2 cup carrot. Add 1/2 cup zucchini. Add 1/2 cup bell pepper. Add 1/2 cup tomato. Add 1/2 cup mushroom. Add 1/2 cup eggplant. Add 1/2 cup cauliflower. Add 1/2 cup broccoli. Add 1/2 cup asparagus. Add 1/2 cup green beans. Add 1/2 cup peas. Add 1/2 cup corn. Add 1/2 cup lentils. Add 1/2 cup chickpeas. Add 1/2 cup black beans. Add 1/2 cup kidney beans. Add 1/2 cup pinto beans. Add 1/2 cup navy beans. Add 1/2 cup great northern beans. Add 1/2 cup cannellini beans. Add 1/2 cup adzuki beans. Add 1/2 cup mung beans. Add 1/2 cup soybeans. Add 1/2 cup lentils. Add 1/2 cup chickpeas. Add 1/2 cup black beans. Add 1/2 cup kidney beans. Add 1/2 cup pinto beans. Add 1/2 cup navy beans. Add 1/2 cup great northern beans. Add 1/2 cup cannellini beans. Add 1/2 cup adzuki beans. Add 1/2 cup mung beans. Add 1/2 cup soybeans.
5. Return the heat to the pot. Add the oil and add boiling water if needed. Simmer for 15 minutes until mixture is smooth.
6. Spoon into serving bowls and top with melted butter or cheese sauce.
7. You may sprinkle some sugar and powdered cinnamon on top.



# KOFTA (GROUND MEAT STEW)

الكفتة

Difficulty: Intermediate \*\*

Cooking Time: 35 - 40 minutes

Serving: 3 - 6 persons

درجة الصعوبة: متوسطة \*\*  
وقت الطبخ: 35 - 40 دقيقة  
كمية: 3 - 6 أشخاص

## Kofta Mixture:

▶ 500	Grams	Veal or Lamb Meat
▶ 1	Large	Onion
▶ 2	Bunch	Potato
▶ 1/2	Teaspoon	Cinnamon
▶ 1	Teaspoon	Mixed spices
▶ 1	Teaspoon	Salt
▶	Teaspoon	Black pepper

المقادير	الكمية	الوصف
1	كوب كبير	لحم خنزير
2	حزمة	بصل
3	كوب صغير	فلفل أسود
1	معلقة صغيرة	بهارات مختلطة
1	معلقة صغيرة	ملح
1	معلقة صغيرة	فلفل أسود

## Tomato Sauce:

▶ 2 - 3	Tablespoons	Oil
▶ 4	Cup	Kne nuts
▶	Large	Onion sliced
▶ 2 - 3	Cloves	Garlic crushed
▶ 3 - 4	Medium	Tomatoes seeded peeled, chopped
▶ 1	Teaspoon	Salt
▶ 1/4	Teaspoon	Black pepper
▶ 1,5	Cups	Water

المقادير	الكمية	الوصف
2	كوب كبير	زيت
4	كوب	كزبرة
1	كوب كبير	بصل
1	كوب	فلفل أسود
3	كوب	بهارات مختلطة
1	معلقة صغيرة	ملح
1	معلقة صغيرة	فلفل أسود
1	كوب	ماء

[www.manatonline.com](http://www.manatonline.com)

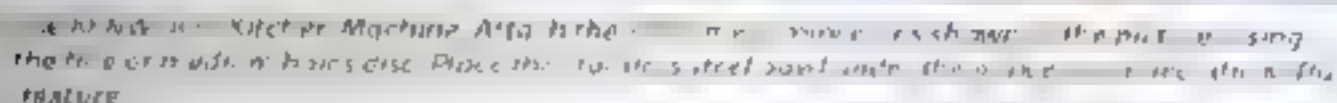
1. اغسل اللحم جيدًا، وقطعه إلى مكعبات صغيرة، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
2. اغسل البصل جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
3. اغسل الفلفل جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
4. اغسل الكزبرة جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.

## Meat Mincer

صنعت اللحم كينور A950 ستساعدك على فرم اللحم بطلاقة وسهولة مع خمسة مستويات من القوة فيمكنك فرم اللحم بكمية خفيفة أو بكمية كبيرة، يمكنك إعداد اللحم بكمية خفيفة أو بكمية كبيرة.

KENWOOD A950 Meat Mincer will mince your meat in three different thicknesses, very fine, fine and coarse. So you will always prepare your meat dishes the way you want.

5. اغسل اللحم جيدًا، وقطعه إلى مكعبات صغيرة، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
6. اغسل البصل جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
7. اغسل الفلفل جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
8. اغسل الكزبرة جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
9. اغسل اللحم جيدًا، وقطعه إلى مكعبات صغيرة، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
10. اغسل البصل جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
11. اغسل الفلفل جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
12. اغسل الكزبرة جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.



-

# MARAK (TABLE PUMPKIN STEW)

# شوربة دمنج بالحام، دمنج

Difficulty: Intermediate \*\*

Cooking Time: 75 min

Servings: 5 - 6 servings

درجة الصعوبة: متوسطة

وقت الطبخ: 75 دقيقة

لحم: 3 قطع

1	Kg	Lamb shoulder or leg cut into chunks	لحم ماعز	3	1
2	3 Tablespoons	Oil	زيت	2	2
2	Medium	Chopped onions	خيار متوسط	2	2
3	4 Cloves	Garlic crushed	فلفل	4	3
1	Teaspoon	Mixed spices	بهارات	1	1
1	Teaspoon	Sumac ground	سماق مطحون	1	1
1	Tablespoon	Ground cumin	كمون مطحون	1	1
2	Teaspoons	Salt	ملح	2	2
1	Teaspoons	Black pepper	فلفل أسود	1	1
3	Pieces	Unsalted (1 lb/0.5kg)	عسل	3	3
4	Medium	Tomatoes	طماطم	4	4
3	Small	Cubed pumpkin	كوبه حبه حبه	3	3
2	Medium	Cubed carrots	كوبه حبه حبه	2	2
2	Medium	Green or red Chilies	كوبه حبه حبه	2	2
2	3 Loafs	Rakak (about 2 Arabic flat bread	لحم خبز عربي	2	2
1	Chopped parsley or orange		بقدونس	1	1

1. في إناء كبير، ضعي اللحم وقطعيه إلى قطع كبيرة. ضعي الزيت في إناء آخر وقلبي اللحم في الزيت حتى يتحمر. أضيفي البصل المفروم وقلبي حتى يتحمر. أضيفي الفلفل الحار، السماق، الكمون، والملح. قلبي حتى يتحمر اللحم. أضيفي الطماطم، القرع، والكرفس. قلبي حتى يتحمر اللحم. أضيفي الخبز العربي وقطعيه إلى قطع صغيرة. قلبي حتى يتحمر اللحم. أضيفي البقدونس أو البرتقال. قلبي حتى يتحمر اللحم.

## Sieve

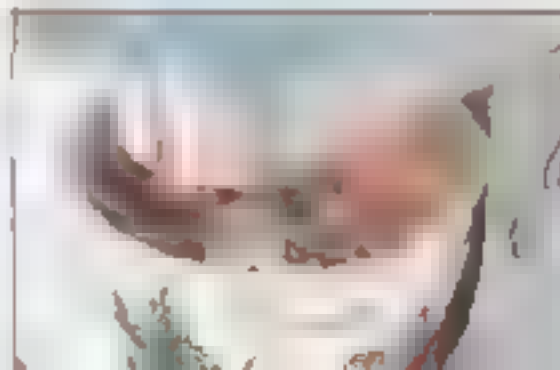
استخدمي مصفاة أو خلاصة الطماطم كإضافة إضافية في طبقك. اقلبي الطماطم التي أرباح في صفيها في مصفاة لتعلم كيفية استخدامها. A932 وأحصلني على هذا المنتج من قبل في ذلك. أضيف مصفاة كإضافة إضافية في ذلك. أضيف مصفاة كإضافة إضافية في ذلك. أضيف مصفاة كإضافة إضافية في ذلك.

Enjoy the best product available in the kitchen. Just place the quartered tomatoes in KENWOOD A930 Sieve and puree the

2. في إناء كبير، ضعي اللحم وقطعيه إلى قطع كبيرة. ضعي الزيت في إناء آخر وقلبي اللحم في الزيت حتى يتحمر. أضيفي البصل المفروم وقلبي حتى يتحمر. أضيفي الفلفل الحار، السماق، الكمون، والملح. قلبي حتى يتحمر اللحم. أضيفي الطماطم، القرع، والكرفس. قلبي حتى يتحمر اللحم. أضيفي الخبز العربي وقطعيه إلى قطع صغيرة. قلبي حتى يتحمر اللحم. أضيفي البقدونس أو البرتقال. قلبي حتى يتحمر اللحم.



1. In a heavy based stainless steel pan heat oil and fry meat chunks until light golden. Add onion and garlic and fry until translucent.
2. Add spice - onion, coriander salt and pepper. Add beef stock and cover the meat with water and bring to boil. Remove the heat. If the top of the meat and liquid.
3. Add the pumpkin, carrot and green beans. Add the tomato puree and the green beans. Add the green beans and place into the soup. Simmer for 10 minutes. Add the green beans and place into the soup. Simmer for 10 minutes. Add the green beans and place into the soup. Simmer for 10 minutes.
4. Pour the tomato puree on the meat. Cover the pan and simmer 1 1/2 hours until meat is tender.
5. Add pumpkin, carrot, and green beans. Add more water as needed.
6. Simmer 20-25 minutes until vegetables are tender.
7. Cut Bok choy into small pieces and place in serving dish. Ladle meat, vegetables and juice into the bowl. Sprinkle with coriander. Serve hot.



# LEGATMAT (SWEE DUMPLINGS)

## لصيمات

Difficulty: Intermediate \*\*  
Cooking Time: 10-15 minutes  
Serving: 10 servings

لصيمات 10 حصص  
وقت الطبخ 10-15 دقيقة  
صعوبة (\*\*) متوسطة

- ▶ 1-4 Cup Flour
- ▶ 1 Cup Potato flakes
- ▶ 1 Tablespoon Quick dry yeast
- ▶ 1 Tablespoon Sugar
- ▶ 1-8 Teaspoon Salt
- ▶ 1/4 Teaspoon Saffron strands
- ▶ 3-4 Cup Very warm Water
- ▶ 1/2 Cup Buttermilk
- Sugar Syrup:**
- ▶ 1-1 Cup Sugar
- ▶ 1/2 Cup Water
- ▶ 1 Tablespoon Lemon juice
- ▶ 1/4 Teaspoon Saffron strands
- For Frying: Corn oil

- 4 كوب دقيق
- 1 كوب نشاء بطاطس
- 1 ملعقة كبيرة خميرة سريعة الجفاف
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 1-8 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة زعفران
- 3-4 كوب ماء دافئ جداً
- 1/2 كوب لبن حامض
- لصيمات:**
- 1-1 كوب سكر
- 1/2 كوب ماء
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 1/4 ملعقة صغيرة زعفران
- للتقلي: زيت الذرة

[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)

1. في وعاء كبير، امزج الدقيق، الخميرة، السكر، الملح، والملح.
2. كما في الخطوة 1، امزج كل شيء في وعاء كبير.
3. صب ماء الزبادي، والعصير، والسكر في وعاء كبير.
4. ابدأ بوضع الماء في وعاء كبير، وابدأ بوضع الماء في وعاء كبير.
5. قلب العجينة في وعاء كبير، وابدأ بوضع الماء في وعاء كبير.
6. امزج العجينة في وعاء كبير، وابدأ بوضع الماء في وعاء كبير.

### K Beater

بعد تصدير كيندو SSTMK لصيمات 10-15 دقيقة،  
التي لهذا العنق العربي الموهوب، وبعد تجهيز  
وعاء العجينة يمكنك تركها في وعاء انبساط  
العتناتين حتى تنضج وتتغير وتتحسن سيجب ان  
ان تصنع حاضرة للأنبي.

As KENWOOD SSTMK Beater to prepare  
the batter for this famous Arabian sweet  
After preparing the batter you can leave  
it in the stainless steel bowl to rest and

6. سكب لبن الزبادي في وعاء كبير، وابدأ بوضع الماء في وعاء كبير.
7. صب السكر في وعاء كبير، وابدأ بوضع الماء في وعاء كبير.
8. امزج العجينة في وعاء كبير، وابدأ بوضع الماء في وعاء كبير.



1. In a large bowl, combine 1 cup of potatoes, 1/2 cup of yeast, sugar, salt and oil. Stir well.
2. Add the water and mix well. The mixture should be thick and sticky. Add more water if needed.
3. Add the water and mix well. The mixture should be thick and sticky. Add more water if needed.
4. Cover the bowl with wet cloth and let it rise in a warm place for 1 hour. It will become very bubbly.
5. Stir well to remove air bubbles. Cover and let it rest and bubble again.
6. Heat oil in a deep frying pan. Use a thermometer and measure around half tea spoon of the butter and drop it into the oil. Make sure it is at 180°C. Drop the balls into the oil and fry for 10-15 minutes until they become golden brown.
7. Dip the fried dumplings into sugar syrup and arrange in serving plate.
8. Sugar syrup: In a medium saucepan, mix sugar, water, lemon juice and saffron. Bring to boil then simmer for 5-8 minutes. Keep cool.



# VANILLA ICE CREAM

## بلايكرز في البيت

Difficulty: Intermediate \*\*

Cooking Time: 15 minutes

Serving: 6 (8 serving)

لحم الخنزير 1500 جم

1500 جم

1500 جم

### Custard Mixture:

- 1 Cup Milk
- 2 Cups Thick Cream
- 2 Teaspoons Vanilla
- 3/4 Cup Sugar
- 6 Large Egg yolks
- 1 Teaspoon Almond essence
- Chocolate Sauce, Strawberries

- 240 مل حليب
- 2 كوب كريم
- 2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 1/2 كوب سكر
- 6 صفار بيض
- 1 ملعقة صغيرة عسل اللوز
- صنوبر

www.manalonline.com

1. في وعاء عميق، امزج الحليب، الكريم، السكر، الفانيليا، والعسل اللوز. امزجهم جيدًا.

2. خففت الحليب، السكر، الفانيليا، والعسل اللوز. امزجهم جيدًا.

3. في وعاء عميق، امزج الحليب، السكر، الفانيليا، والعسل اللوز. امزجهم جيدًا.

4. في وعاء عميق، امزج الحليب، السكر، الفانيليا، والعسل اللوز. امزجهم جيدًا.

5. في وعاء عميق، امزج الحليب، السكر، الفانيليا، والعسل اللوز. امزجهم جيدًا.

6. في وعاء عميق، امزج الحليب، السكر، الفانيليا، والعسل اللوز. امزجهم جيدًا.

7. في وعاء عميق، امزج الحليب، السكر، الفانيليا، والعسل اللوز. امزجهم جيدًا.

8. في وعاء عميق، امزج الحليب، السكر، الفانيليا، والعسل اللوز. امزجهم جيدًا.

9. في وعاء عميق، امزج الحليب، السكر، الفانيليا، والعسل اللوز. امزجهم جيدًا.

10. في وعاء عميق، امزج الحليب، السكر، الفانيليا، والعسل اللوز. امزجهم جيدًا.

### Ice Cream Maker

استمتع بتناول آيس كريم من صنع يدك وبالنكهة والنعيم الذي تحصل عليه. استمتع به مع آيس كريم من كينزو A957 لإعداد آيس كريم بسهولة ويسر، وشغية لاسرعة ليساؤلوه طازجا وذو نكهة في كل مرة.

Enjoy your own homemade ice cream with your preferred flavor or taste. Easy to prepare in KENWOOD A957 Ice Cream maker and you may serve it fresh to your

5. في وعاء عميق، امزج الحليب، السكر، الفانيليا، والعسل اللوز. امزجهم جيدًا.

6. في وعاء عميق، امزج الحليب، السكر، الفانيليا، والعسل اللوز. امزجهم جيدًا.

7. في وعاء عميق، امزج الحليب، السكر، الفانيليا، والعسل اللوز. امزجهم جيدًا.

8. في وعاء عميق، امزج الحليب، السكر، الفانيليا، والعسل اللوز. امزجهم جيدًا.

9. في وعاء عميق، امزج الحليب، السكر، الفانيليا، والعسل اللوز. امزجهم جيدًا.

www.milkmaid.in

Twenty four hours in advance place the HENNYDOCK

Place the paddle and cover in refrigerator as with

2 Custard mixture Place milk cream and vanilla in a heavy based sauce pan Bring slowly upto boiling point

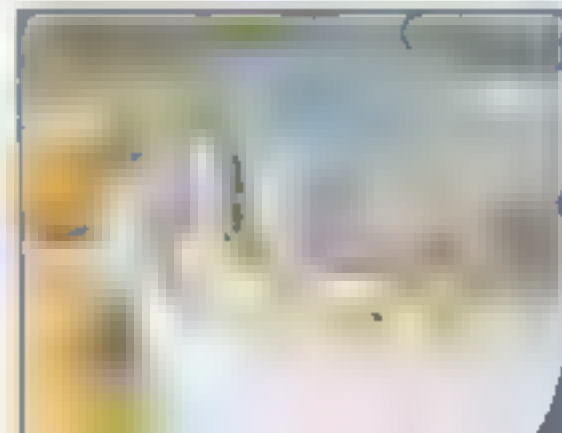
3 Meanwhile heat with helixer while the egg yolk and sugar is getting together in a bowl until thick and cooled. Add in the hot custard mixture and mix well

4 Return the mixture back into the pan and heat gently stirring constantly with a flat wooden spoon. If lightly coat the back of a wooden spoon, about 10 to 15 minutes. Do not bring to the boil or it will curdle. Strain in glass or steel bowl. Add the almond essence and mix well. Cover and cool.

5 Set the Kitchen Machine Attach the

6 Scoop into ball and serve it with chocolate sauce and strawberries.

7 If the ice cream is not to be used immediately transfer it to an air tight container and freeze until it is required



# STRAWBERRY TORTE

# تورتة الفراولة

Difficulty: **Easy** **Level: \*\***

Cooking Time: 25 minutes

Serving & Portions

مدة إعداد: 25 دقيقة

عدد الوجبات: 4

## Cake:

- 2 Cups Flour
- 2 Teaspoon Baking powder
- 1/2 Teaspoons Salt
- 1/2 Cup Butter Soft
- 1 Cup Sugar
- 3 Large Eggs
- 1 Teaspoons Vanilla
- 1 Cup Milk
- 1 Teaspoons Orange or Lemon Zest, grated

- 2 كوب دقيق
- 2 ملعقة صغيرة مسحوق بايكنج
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 كوب زبدة طرية
- 1 كوب سكر
- 3 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كوب لبن
- 1 ملعقة صغيرة قشور البرتقال أو الليمون مبشور

## Frosting

- 3 Cup Whipping Cream Chilled
- 1 Cup Powdered Sugar
- 2 Tablespoons Cinnamon
- Roasted Sliced Almond

- 3 كوب كريم مخفوق
- 1 كوب سكر بودرة
- 2 ملعقة طعام قرفة
- لوز محمص مقطع

1. في الخلاط الكهربائي، امزجي الدقيق، مسحوق بايكنج والملح في إناء عميق.
2. أضيفي السكر والزبدة الطرية واخلطي حتى يتجانس الخليط.
3. أضيفي البيض واخلطي حتى يتجانس الخليط.
4. أضيفي اللبن والفانيليا وقشور الحمضيات واخلطي حتى يتجانس الخليط.
5. أضيفي الكريم المخفوق واخلطي حتى يتجانس الخليط.

## Ballon Whisk

تتكون كينود الشبكي **SSM** مصنوع بقدرة من حلقات سلكية خفيفة مناسبة لعملية دحان الهواء. لا الأمثلة على خض الكريمة وأيض خضق وحلظ مكثف طيف. التيكات يمكنه تحقيق التكرار أو جعلها في موحها مع مصفا.

**KENWOOD Ballon whisk** is made from loops of fine wire. Best to incorporate air as when whipping cream or preparing cake batter. Use it to whip, beat, emulsify, or

1. تدرج صغر كرمه حرك في الحارة. سلكه حرك.
2. سلكه حرك. سلكه حرك. سلكه حرك.
3. سلكه حرك. سلكه حرك. سلكه حرك.
4. سلكه حرك. سلكه حرك. سلكه حرك.
5. سلكه حرك. سلكه حرك. سلكه حرك.

www.milkforlate.com

- Heat oven to 350°F. Grease and flour two 8 x 1 x 2 inch round cake pans and a 12 inch disk.
1. **Cake:** In a large bowl, mix together flour, baking powder, and salt in a bowl. Set aside.
  2. In a large bowl, beat 1 cup of sugar, 1 egg, and 1/2 cup of milk with a hand mixer. Attach the paddle attachment and beat on speed #2 for 1 minute until mixture is smooth. Then increase to speed #4 and beat for 2 minutes until mixture is light and fluffy.
  3. Add eggs one at a time beating well after each addition. Add flour mixture and milk alternately beating well after each addition. Stir in vanilla and orange peels. Spread batter evenly into pans.
  4. Bake for 15-20 minutes or until wooden toothpicks inserted in the center comes out clean. Cool cake completely. Keep it cool.
  5. **Frosting:** Put the cream and sugar in a stand mixer's steel bowl. Attach the whisk and beat on speed #2 for 1 minute until cream is stiff. Then increase to speed #4 and whip 1-2 minutes until cream is light and fluffy. Do not over whip.
  6. Chop half of the strawberries to small cubes.
  7. Spread cake in half out around one cup of whipped cream on one cake. Over then some chopped strawberries. Repeat. Spread cream on top and sides of cake, over sides with the sliced strawberries. Keep in fridge.



# تشيتر كيك ابريت (البسكويت والبيسكويت) ORANGE and LEMON

Difficulty: **Easy** **Recipe** \*\*  
Cooking Time: **4 Hours**  
Serving Size: **1** **Serving**

درجه الصعوبة: **سهل** **\*\***  
مدة الطبخ: **4** **ساعات**  
الكمية: **1** **سerving**

## Biscuit Base:

- ▶ 1 1/4 Cups Biscuit finely ground
- ▶ 2 Tablespoons Hazelnuts, ground
- ▶ 1/2 Cup Butter, melted
- ▶ 1/2 Teaspoon Cinnamon

المقادير	الكمية
1 1/4	كوب
2	ملاعق كبيرة
1/2	كوب
1/2	ملعقة صغيرة

## Cheese Mixture:

- ▶ 3 Large Oranges
- ▶ 1 Large Lemon
- ▶ 1 1/2 Cups Sugar
- ▶ 2 Tablespoons Unflavored Gelatin
- ▶ 4 Large Eggs
- ▶ 1 Teaspoon Vanilla
- ▶ 400 Grams Cream Cheese, soft
- ▶ 1 Cup Thick Cream

المقادير	الكمية
3	حبات كبيرة
1	حبة كبيرة
1 1/2	كوب
2	ملاعق كبيرة
4	حبات كبيرة
1	ملعقة صغيرة
400	غرام
1	كوب

## Orange Lemon Sauce:

- ▶ 1/4 Cup Sugar
- ▶ 2 Tablespoons Corn Flax
- ▶ Whipping Cream

المقادير	الكمية
1/4	كوب
2	ملاعق كبيرة
1	كوب

1. قاعد البسكويت: خذ 1 1/4 كوب من البسكويت المطحون ناعماً، 2 ملعقة كبيرة من اللوز المطحون ناعماً، 1/2 كوب من الزبدة المذابة، و 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة. امزجهم جيداً في وعاء كبير.  
2. خليط الجبن: خذ 3 حبات برتقال كبيرة، 1 حبة ليمون كبيرة، 1 1/2 كوب سكر، 2 ملعقة كبيرة من الجيلاتين غير المنكه، 4 حبات بيض كبيرة، 1 ملعقة صغيرة فانيليا، 400 غرام من الجبن الكريمي اللين، و 1 كوب من الكريمة الثقيلة. امزجهم جيداً في وعاء كبير.  
3. صلصة الليمون والبرتقال: خذ 1/4 كوب سكر، 2 ملعقة كبيرة من دقيق القمح، و 1 كوب من الكريمة الثقيلة. امزجهم جيداً في وعاء كبير.  
4. خذ 1 كوب من خليط الجبن، و 1 كوب من خليط البسكويت، و 1 كوب من صلصة الليمون والبرتقال، و 1 كوب من الكريمة الثقيلة. امزجهم جيداً في وعاء كبير.

## Citrus Juicer

عصير البرتقال بطارح بوجية بطور صيفية او خريفية في المناسبات العادية للترحيب بصيفك. عصارة الحمضيات من كينور AT960 مسخن صيفي العصور الطازج سحر وديع هي في وقت يمكنك من الحصول على استجمامك اليومية من فيتامين C في أي وقت من اوقات اليوم.

fresh orange juice for a healthy breakfast or a blend of citrus juice to welcome your guest. the VIVOOL AT960 Citrus Juicer will make all three your desired.

التي ان يصل الى درجة الفيلان لا تجمعه يظلي بقدره على ان يذوب في درجة الحرارة العادية. خذ 1 كوب من خليط الجبن، و 1 كوب من خليط البسكويت، و 1 كوب من صلصة الليمون والبرتقال، و 1 كوب من الكريمة الثقيلة. امزجهم جيداً في وعاء كبير.  
6. خذ 1 كوب من خليط الجبن، و 1 كوب من خليط البسكويت، و 1 كوب من صلصة الليمون والبرتقال، و 1 كوب من الكريمة الثقيلة. امزجهم جيداً في وعاء كبير.  
7. خذ 1 كوب من خليط الجبن، و 1 كوب من خليط البسكويت، و 1 كوب من صلصة الليمون والبرتقال، و 1 كوب من الكريمة الثقيلة. امزجهم جيداً في وعاء كبير.



[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)

1. **Biscuit base:** You will need a 9 inch spring-form pan. In a medium bowl, mix biscuit, frozen fat, butter and cinnamon, press onto bottom and sides of the pan. Chill.
2. **Cheese mixture:** Use a citrus zester to peel the orange and lemon, keep the zest aside. Cut the oranges and lemon in half.
3. Attach the AT 900 Citrus Juicer to KENWOOD Kitchen Machine (as shown in the picture). Switch to speed 82. Press and hold down the citrus onto the cone. Measure 1 cup orange juice and 1/4 cup of lemon juice. Keep aside.
4. In a medium saucepan put 1/4 cup of orange juice, 1/4 cup of lemon juice, 1 teaspoon of citrus zest, sugar, gelatin, eggs and vanilla, stir well. Cook over medium heat stirring constantly until mixture just comes to boil. Do not boil. Bring to room temperature.
5. In KENWOOD Kitchen Machine mixing bowl, put cream cheese, thick cream and teaspoon of citrus zest. Attach the Ballen Whisk and mix until mixture is smooth, add the orange juice and egg mixture and mix well.
6. Pour into prepared Biscuit base and chill 3-4 hours. Top with whipping cream and sauce.
7. **Orange-Lemon Sauce:** In a small casserole put remaining 1/4 cup orange juice, sugar, corn flour and 1/2 teaspoon citrus zest. Bring to boil on low heat stirring continually until mixture is thick. Keep it cool.



# مشروب الأناناس والجزر Pineapple and Carrots Blend

Difficulty: Intermediate \*\*  
Cooking Time: 4 - 5 minutes  
Serving: 2 servings

درجة الصعوبة: متوسطة \*\*  
مدة الطبخ: 4 - 5 دقائق  
الكمية: الشخصيتان

4 - 6	Large	Carrots
1	Small	Pineapple
2	Tablespoons	Coconut milk
2	Teaspoons	Sugar or honey
4 - 6	Cubes	Ice

4 - 6	حبة كبيرة	جزر
1	حبة صغيرة	أناناس
2	ملعقة كبيرة	حليب جوز هند
2	ملعقة صغيرة	سكر أو عسل
4 - 6	قطع	مكعبات ثلج

[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)

1. اغسلي الجزر، لا تقشريه، قطعيه بالطول إذا كان سميكاً بحيث يمكنك إدخاله في فتحة التغذية في الجهاز.
2. قشري الأناناس، قطعيه إلى مكعبات يمكنك إدخالها في فتحة التغذية.
3. ثبتي عصارة الفواكه A935 على عجائن كينوود (كما في الصورة)، ضعي البريق تحت فتحة العصارة لكي تجفعي فيه العصير.
4. شغلي على سرعة 1 ثم ابدئي بإدخال الفواكه من خلال فتحة التغذية مع الضغط عليها بهدوء، باستعمال أداة الضغط المرفقة مع الجهاز.
5. استمسي على عصير الأناناس وجزر صاف جداً، اضيفي حليب جوز الهند و السكر، قلبي جيداً.
6. صممي مكعبات الثلج في تكوين التقديم، صممي المشروب على التاج، قدميه في الحال.

## Juicer

عصارة كينوود A935 ممتازة ورأية لاستخلاص أقصى ما يمكن من خلاصة الفواكه والخضراوات أثناء عصرها. وتمتلك من المحسن على عصائر ومشروبات صحية ومالية القيمة الغذائية. في كل مرة يمكنك ابتكار خلطات جديدة واستعمال تشكيلة مختلفة من الفواكه والخضراوات.

The KENWOOD A935 Juicer is perfect to prepare and extract the maximum juice from fruits and vegetables and will help you to create a healthy and nutritious

[www.mamalonline.com](http://www.mamalonline.com)

1. Wash the carrots, don't peel. Cut to fit the feeding tube.
2. Peel the pineapple and cut into cubes to fit the feeding tube.
3. In **KENWOOD** Kitchen Machine attach the **AMJS Juicer** (as shown in picture), fit the clip over the lid before switching on. Place a jug under the juicer to collect the extracted juice.
4. Switch to speed #1 and put the fruits inside feed tube and push down with the pusher.
5. You will get a very pure juice. Add the coconut milk and sugar, stir well.
5. Place ice cubes in glasses, pour the juice into glasses and serve immediately.



## المواصفات العامة لمكينته كينوود

Titanium Series

Acidless Series



FM000 Limited Edition Major	FM005 Major	FM006 Chef	FM020 Major Classic	رقم الموديل
4.88 كغ	4.88 كغ	2.72 كغ	4.88 كغ	السعة - كيك
2.4 كغ	2.4 كغ	2.10 كغ	2.4 كغ	السعة الإجمالية للمعجن
16 max غ 910	16 max غ 910	12 max غ 690	16 max غ 910	السعة - الكريمة السعة طحين الخبز
5.7 لتر	5.7 لتر	4.6 لتر	5.3 لتر	سعة القدر
مستبلس سليل مع مقبض	مستبلس سليل مع مقبض	مستبلس سليل مع مقبض	مستبلس سليل	القدر
مستبلس سليل	مستبلس سليل	مستبلس سليل	مقسط باللين	مضرب العجين
مستبلس سليل	مستبلس سليل	مستبلس سليل	مستبلس سليل	مضرب شوكي
مستبلس سليل	مستبلس سليل	مستبلس سليل	مقسط باللين	مضرب الكيك
سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة	سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة	سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة	سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة	سرعة الدور
1200W	1200W	1000W	800W	قدرة الموتور
مضرب خلاط سليل سائل وطعام مسحوق طعام عساري	مضرب خلاط زجاج	مضرب خلاط زجاج	مضرب خلاط زجاج مطحنة قدر بلاستيك	الملحقات الإضافية مع التكئة
أكثر من 22 ملحوظ	أكثر من 22 ملحوظ	أكثر من 22 ملحوظ	أكثر من 30 ملحوظ	التحولات الأخرى المتوفرة لدى الوكيل المحلي

سعة  
تحتسب  
الطعام

المواصفات

الاختيارات  
المتعددة